L'étiquetage des produits alimentaires

Le gâteau est-il « pur beurre » (avec rien que du beurre) ou « au beurre » (avec un peu de beurre et pas mal d'autre matière grasse) ?
Le jus de fruit contient-il du sucre ajouté ?
Et quelle quantité de jambon dans la pizza « au jambon » ?.
En principe, l'étiquetage du produit doit aider le consommateur à savoir ce qu'il mange.

Plusieurs mentions sont obligatoires.

La dénomination précise du produit (café moulu ou en grains).

La liste des ingrédients, par ordre d'importance décroissante, y compris les arômes et additifs. La réglementation impose également de mentionner les **allergènes** et leurs dérivés utilisés comme ingrédients. Des mentions particulières sont prévues pour l'étiquetage des denrées alimentaires contenant des OGM (en France, seuls le maïs et le soja sont autorisés).

La quantité des ingrédients mis en valeur dans la dénomination de vente (les noisettes dans le chocolat « aux noisettes »)

La quantité nette du produit en volume (l ou ml) ou en poids (kg ou g). Pour les denrées présentées dans un liquide, le poids net égoutté doit être précisé (fruits au sirop, légumes en conserve, thon ou sardines en boîte, etc.).

La date de consommation doit figurer en toutes lettres pour les denrées périssables : Date Limite de Consommation (DLC) « à consommer jusqu'au… » ou Date Limite d'Utilisation Optimale (DLUO) « à consommer de préférence jusqu'au/avant le… ».

La mention du **numéro du lot de fabrication** est utile à des fins de traçabilité et obligatoire depuis 2005.

Le mode d'emploi ou les conseils d'utilisation doivent apparaître clairement si le produit nécessite une préparation ou une conservation particulière.

Le lieu d'origine ou de provenance est obligatoire si une confusion est possible entre la provenance et l'origine (par exemple des petits pains « suédois » fabriqués en France).

Il est également obligatoire de mentionner les coordonnées du fabricant ou du conditionneur ou d'un vendeur établi à l'intérieur de l'Union européenne.

Attention aux allégations

Certaines mentions ou expressions sont réglementées.

Biologique : produit issu de l'Agriculture Biologique et certifié par un organisme de contrôle

Pur : le produit est composé d'un seul élément contrairement à un produit de mélange

Naturel : produit non transformé, non traité, tel qu'on le trouve à l'état naturel

Campagne, fermier, paysan : produit préparé à la ferme selon des techniques traditionnelles

Artisanal : produit qui doit être fabriqué par un artisan inscrit au registre des métiers

Maison ou fait maison : seulement si le produit est préparé de manière non industrielle, sur le lieu de vente

A l'ancienne, traditionnel : produits fabriqués selon des usages anciens, répertoriés, et sans additifs

A propos des additifs alimentaires

En Europe, l'utilisation des additifs est strictement réglementée selon le principe dit « *de listes positives* »: ce qui n'est pas expressément autorisé est interdit. Ces substances doivent obligatoirement être mentionnées sur l'étiquette des denrées alimentaires, soit en clair (par exemple : « poudre à lever : bicarbonate de sodium ») soit à l'aide du code (par exemple : « colorant E 162 » pour du rouge de betterave dans un yaourt aux fruits). Le code utilisé est fixé au niveau européen. Il se compose de la lettre "**E**" suivie d'un numéro permettant d'identifier facilement la catégorie. Par exemple :

100 pour les colorants (qui renforcent ou donnent une coloration aux aliments) ;

200 pour les conservateurs (qui aident à la conservation en empêchant la présence et le développement de microorganismes indésirables) ;

300 pour les agents anti-oxygène (qui évitent ou réduisent les phénomènes d'oxydation provoquant entre autres le rancissement des matières grasses ou le brunissement des fruits et légumes coupés) ;

400 pour les agents de texture (qui améliorent la présentation ou la tenue du produit).

Pour en savoir plus : www.dgccrf.bercy.gouv.fr